

**SPREE**  **KÜCHE**  
CATERING & EVENTS

# KUCHEN & TORTEN

2026



# INHALTSVERZEICHNIS

3	<b>Vorstellung</b>
4	<b>Käse-Baiser-Kuchen "Unser Kaiser-Beisser"</b> Philadelphia Cheesecake Royal Chocolat Torte Apfeltarte mit Mandel-Creme
5	<b>Klassischer Käsekuchen</b> Schoko-Birnen-Tarte Zitrontarte mit Baiser Joghurt-Himbeer-Torte
6	<b>Mohn-Aprikosen-Tarte</b> Spanische Mandel-Orangen-Torte Erdbeertorte mit Biskuit und Vanille-Creme Carrot Cake mit Limetten-Frosting
7	<b>Hochzeitstorte</b>
8	<b>Opera-Schnitte</b> Eierlikörkuchen mit Himbeeren Blechkuchen XXL Cookies
9	<b>Mini-Nuss-Gugelhupf mit Karamell-Topping</b> Apfel-Törtchen mit Mandel-Creme Erdbeer-Tartelettes Rhabarber-Himbeer-Tartelettes mit Crumble

# SPRECKÜCHE CATERING



## Unsere Philosophie

Das Wohlbefinden von Körper und Geist ist unser höchstes Gut. Wir, die Spreeküche, legen daher höchsten Wert auf beste und frische Zutaten.

Bio, Vegetarisch, Vegan.

Bei uns bekommen Sie, was Ihnen schmeckt. Wir beraten Sie gerne individuell und kreieren für Sie das passende Angebot.

Guten Appetit!

Das Spreeküche Team



## Die Konditorei der Spreeküche

Alle Kuchen werden von uns selbst zubereitet. Wir arbeiten mit natürlichen Rohstoffen arbeiten, sind diese natürlichen Schwankungen unterlegen.

Wir behalten uns vor, die Obstauswahl zu ändern, falls es zu saisonalen Lieferengpässen kommen sollte. Darüber setzen wir Sie dann natürlich rechtzeitig in Kenntnis. Sollten wir Alkohol in unseren Kuchen verwenden, weisen wir dies jeweils aus.

Unsere Kuchen haben alle einen Durchmesser von 26 cm / 12 - 16 Stück.

# KUCHEN-AUSWAHL



Käse-Baiser-Kuchen „Unser Kaiser-Beisser“ <sup>13.7</sup> 


42,00 € netto  
49,98 € brutto



Philadelphia Cheesecake mit Mango & Passionsfrucht <sup>13.7.B</sup>

41,00 € netto  
48,79 € brutto



Royal Chocolat Torte <sup>1.6.E</sup> 

42,00 € netto  
49,98 € brutto



Apfeltarte mit Mandel-Creme <sup>13.7.8</sup> 

42,00 € netto  
49,98 € brutto

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere  
A- Antioxidationsmittel | B- Blattgelatine | E- Emulgatoren | F- Farbstoffe | S- Säuerungsmittel | G- Geschmacksverstärker | K- Konservierungsstoffe | P- Phosphat | N- Nitritpökelsalz

# KUCHEN-AUSWAHL



Klassischer Käsekuchen <sup>1,3,7</sup> 

39,00 € netto  
46,41 € brutto



Schoko-Birnen-Tarte <sup>1,3,6,7,E</sup> 

41,00 € netto  
48,79 € brutto



Joghurt-Himbeer-Torte <sup>1,3,7,B</sup>

42,00 € netto  
49,98 € brutto



Zitronentarte mit Baiser <sup>1,3,7,B</sup>

41,00 € netto  
48,79 € brutto

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere  
A- Antioxidationsmittel | B- Blattgelatine | E- Emulgatoren | F- Farbstoffe | S- Säuerungsmittel | G- Geschmacksverstärker | K- Konservierungsstoffe | P- Phosphat | N- Nitritpökelsalz

# KUCHEN-AUSWAHL



Mohn-Aprikosen-Tarte <sup>1,3,7</sup> 


41,00 € netto  
48,79 € brutto



Spanische Mandel-Orangen-Torte <sup>1,3,7,8,P,S</sup> 

43,50 € netto  
51,77 € brutto



Erdbeertorte mit Biskuit und Vanille-Creme <sup>1,3,7,8</sup> 

41,00 € netto  
48,79 € brutto

von Mai bis September



Carrot Cake mit Limetten-Frosting <sup>1,6,8</sup> 

39,00 € netto  
46,41 € brutto

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere  
A- Antioxidationsmittel | B- Blattgelatine | E- Emulgatoren | F- Farbstoffe | S- Säuerungsmittel | G- Geschmacksverstärker | K- Konservierungsstoffe | P- Phosphat | N- Nitritpökelsalz

# KUCHEN-AUSWAHL




## HOCHZEITSTORTE <sup>1,3,7</sup>


2-stöckige Hochzeitstorte "naked" mit Basisdeko (Beeren und Blumen) für ca. 45-50 Personen

wähle 2 folgende Füllungen:

Himbeer- Weiße Schokolade <sup>1,3,6,7,E</sup> 

Erdbeer-Zitrone-Vanille <sup>7</sup> 

Mango-Passionsfrucht <sup>7,B</sup>


dunkle Schokolade (wahlweise mit Blaubeere oder Karamell) <sup>6,7,E</sup> 

280,00 Euro netto

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere  
A= Antioxidationsmittel | B= Blattgelatine | E= Emulgatoren | F= Farbstoffe | S= Säuerungsmittel | G= Geschmacksverstärker | K= Konservierungsstoffe | P= Phosphat | N= Nitritpökelsalz

# KUCHEN-AUSWAHL



Eierlikörkuchen mit Himbeeren <sup>1,3,7,8,PS</sup>   
Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Stück.


Stück 2,90 € netto  
Stück 3,45 € brutto



Opera-Schnitte <sup>1,3,6,7,8,E</sup>   
Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Stück.

Stück 4,90 € netto  
Stück 5,83 € brutto



Blechkuchen<sup>1,3,7</sup>:   
Apfel-Streusel  
Pfirsich-Mandelblättchen<sup>8</sup>  
Pflaume-Streusel

Stück 2,90 € netto  
Stück 3,45 € brutto

Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Stück.



Selbstgemachter XXL Cookie <sup>1,3,6,7,8</sup> 


Stück 2,10 € netto  
Stück 2,45 € brutto

Der Durchmesser des Cookies beträgt ca. 10 cm.  
Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Stück.

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere  
A- Antioxidationsmittel | B- Blattgelatine | E- Emulgatoren | F- Farbstoffe | S- Säuerungsmittel | G- Geschmacksverstärker | K- Konservierungsstoffe | P- Phosphat | N- Nitritpökelsalz

# KUCHEN-AUSWAHL



Mini-Nuss-Gugelhupf mit Karamell-Topping <sup>1,3,7,8</sup>  Stück 2,90 € netto  
Stück 3,33 € brutto  
Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück.




Erdbeer-Tartelettes <sup>1,3,7,8</sup>  Stück 3,20 € netto  
Stück 3,81 € brutto  
Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück.



Apfel-Törtchen mit Mandel-Creme <sup>1,3,7,8</sup>  Stück 3,20 € netto  
Stück 3,81 € brutto  
Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück.



Rhabarber-Himbeer-Tartelettes mit Crumble <sup>1,3,7</sup>  Stück 3,20 € netto  
Stück 3,81 € brutto  
Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Stück.

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid | 13 Lupinen | 14 Weichtiere  
A- Antioxidationsmittel | B- Blattgelatine | E- Emulgatoren | F- Farbstoffe | S- Säuerungsmittel | G- Geschmacksverstärker | K- Konservierungsstoffe | P- Phosphat | N- Nitritpökelsalz

# SPREE KÜCHE

CATERING & EVENTS

Spreeküche GmbH  
Gustav-Holzmann-Str. 10  
10317 Berlin

Telefon: 030 55 00 58 900

E-Mail: [info@spreekueche.de](mailto:info@spreekueche.de)  
Internet: [www.spreekueche.de](http://www.spreekueche.de)

Änderungen von Angeboten und Preisen vorbehalten. Die gezeigten Bilder dienen nur als Referenz, das Produkt kann in Form und Farbe abweichen.